

KLEPKA SAUSSE

CHAMPAGNE

Extra Brut

Blanc de blancs - Grand Cru

Composition

100 % Chardonnay
55 % de la récolte 2016 et 45 % de vins de Réserves
Vinification en cuve inox
Vieillessement sur lies : 3 ans

Le premier nez se montre épuré, iodé et finement crayeux, exprimant des parfums d'acacia, de rose, accompagnés par des notes de citron, de pêche de vigne, de menthe poivrée.

L'aération du Champagne permet de révéler des notes de poire confite, d'amande, de pâte de coing.

Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble finement dosé laisse éclore peu à peu une sensation crémeuse qui apporte du velouté se joignant de manière harmonieuse à la fraîcheur marine qui persiste et vous emporte.

Extra-Brut est un Champagne qui possède une signature marine qui sera mise à l'honneur à l'apéritif et à table avec des mets iodés délicatement choisis.

Dosage

5 g/l

Suggestions harmoniques

Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

- Huîtres fines de claire
- Carpaccio de saint-jacques et mousse de citron
- Plateau de fruits de mer
- Tartare de bar et de saumon aux fruits de la passion
- Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
- Filet de flétan au beurre de pesto vert au basilic

Récompenses

90 points Wine Enthusiast magazine 2022
Médaille d'argent Vinalies internationales 2019
Médaille d'argent concours international de LYON 2017



www.champagne-klepka.com
+33 (0)6.08.51.90.79 – laurentklepka@gmail.com
2 rue des gouttes d'or - OGER
51190 BLANCS-COTEAUX

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION